Mode d’emploi Montage BROILFIRE PIERRE de LAVE

Barbecue à Gaz

Code Produit DM1803B2-B

Specifications:

BBQ Grill Gaz: Broilfire
Categorie Gaz: I3B/P (30)
Gaz et pression: Mélange Butane et Propane 30mbar
Consommation: 400 g/h (G30) / 394 g/h (G31)
Puissance: 5.5 kW
Identifiant Pulvérisateur: 118

Lisez bien les Instructions et comprenez-les avant le montage et l'utilisation de ce BBQ

Si vous avez des questions concernant ce mode d'emploi ou l'utilisation de ce berbecue, s'il vous plaît, prenez contact avec votre fournisseur.

Ce mode d'emploi consiste en: Belangrijke veiligheids informatie

- BBQ Gaz instructions montage
- BBQ Gaz instructions d'utilisation

Si vous sentez le gaz!!!

- Fermez le robinet de gaz
- Eteignez tout feu ouvert
- Ouvrez le couvercle
- N'utilisez pas d'appareils électriques
- Ventilez bien l'espace

Si vous sentez toujours le gaz, prenez contact avec votre fournisseur.

Endroit d'usage:

- Cet appareil ne peut être utilisé qu' à l'extérieur
- **Attention:** Certains pièces peuvent être chaudes; pensez aux enfants et aux animaux. Otez tout matériel inflammable dans un rayon de 60 cm autour de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne
- Utilisez cet appareil sur une surface égale et horizontale
- Alimentation d'air frais nécessaire: 2M3 /kW/heure

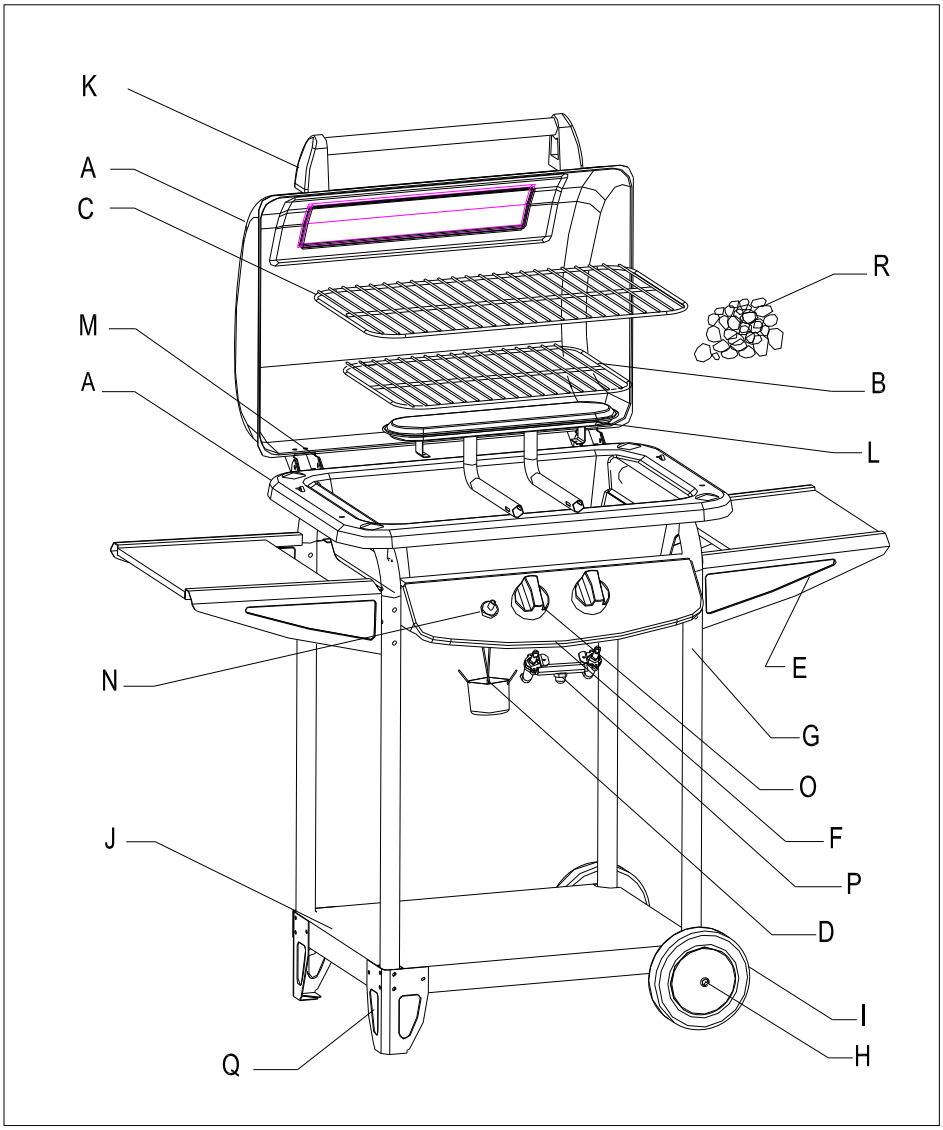
Information importante:

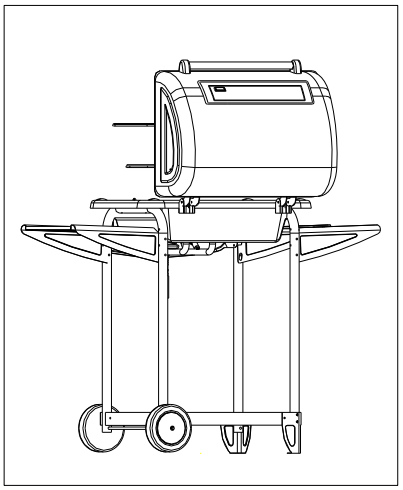
- Gardez ce mode d'emploi pour utilisation ultérieure
- Ce barbecuel ne peut être utilisé qu' à l'extérieur – ne l'utilisez pas à l'intérieur
- Utilisez ce BBQ uniquement avec un mélange de propane et butane avec pression basse et un détendeur avec une pression sortante de 30 mbar
- Utilisez uniquement des tuyaux à gaz certifié et d'une longueur ne dépassant pas 150 cm, branché sur une bouteille de propane-butane par une valve de réduction de gaz.
- Fermez toujours de robinet de gaz quand vous n'utilisez pas le BBQ
- Ne déplacez pas le BBQ quand vous l'utilisez ou quand il est allumé allumé
- Les modifications ou les adaptations au BBQ à gaz ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface égale et horizontale et à l'extérieur
- Faites un contrôle de fuite de gaz à chaque remplacement ou branchement de bouteille de gaz.
- Utilisez uniquement de bouteilles de 5 à 15 kg certifié , pourvue d'un valve d'arrêt sur une surface stable et égale.
- Le compartiment de la bouteille de gaz doit être bien ventilé.
- Le changement de bouteille doit se faire à l'écart de sources d'allumage comme des liquides ou des gaz inflammables.
- N'utilisez jamais ce BBQ à gaz à proximité de produits inflammables comme l'essence ou autres liquides ou gaz inflammables. Gardez une distance d'au moins 60 cm de murs, toits ou tissues inflammables.
- Ne stockez pas de produits ou matières inflammables à proximités de ce BBQ.
- N'utilisez pas d'aérosols et vaporisateurs à proximités du BBQ.
- L'entretien et la réparation ne doivent être effectués par une personne agréée
- Certains pièces peuvent être chaudes; pensez aux enfants, personnes handicapés et aux animaux
- Si vous sentez le gaz, fermez le robinet de gaz immédiatement et éteignez tout es flammes ou feu ouvert. Contrôlez les fuites de gaz. Si vous sentez toujours le gaz, prenez contact avec votre fournisseur.
- Ne pas suivre ces instructions peut mener à des blessures sérieuses et des endommagements.
- UTILISEZ DES GANTS PROTECTEUR QUAND VOUS TOUCHEZ DES PIECES CHAUDES.
- La bouteille de gaz ne doit pas être placé sous le Barbecue pendant qu'il fonctionne.
- Evitez de plier en deux le tuyau de gaz; cela provoque le blocage de l'alimentation de gaz. Avant l'utilisation ouvrez et fermez le robinet de gaz pendant une minute.
- Si vous avez encore des questions, prenez contact avec votre fournisseur.

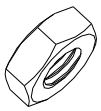
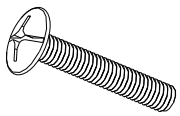
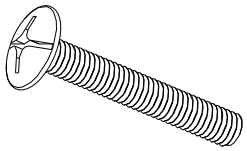
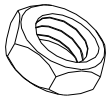
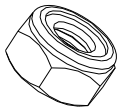
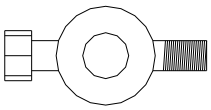
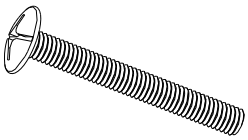
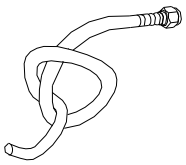
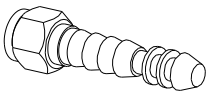
Mode d’emploi montage:

Prenez toutes les pièces de l’emballage et contrôlez s’il ne manque rien et si les pièces ne sont pas endommagées. En cas d’endommagement, prenez contact avec votre fournisseur.

Les pièces suivantes doivent être présentes:



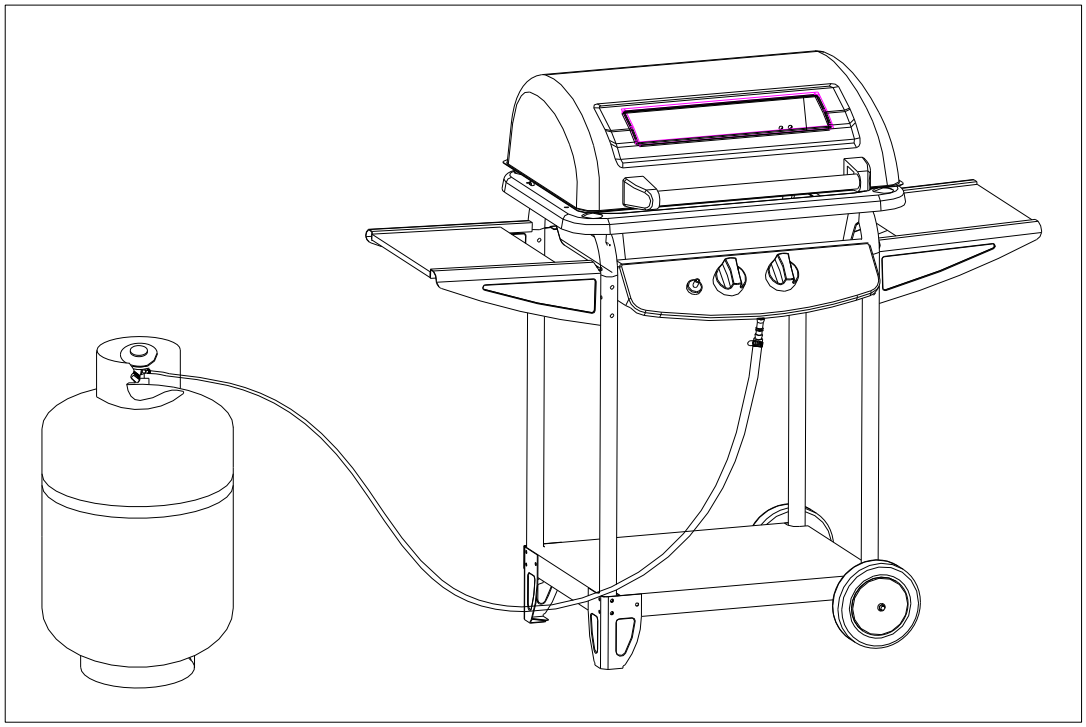


1(M5¡ Á0, 12PCS)	 2(NUT M5, 20PCS)	3(Φ6Washer , 30PCS)	 4(M5¡ Á0, 8PCS)	 5(M6¡ Á0, 16PCS)
 6(NUT M6, 10PCS)	 7(NUT M10, 2PCS)	8(ST4¡ Á0, 2PCS)	 9(Regulator, 1PCS)	10(NUT M6, 8PCS)
 11(M6¡ Á0, 2PCS)	 12 (hose,1PCS)	 13 (hose connector,1PCS)	14 (clamp,1PCS)	

Liste des pièces:

Code Pièce	Nom Pièce	Quantité
A	Fond et couvercle du BBQ	1
B	Grille pierre de lave	1
C	Grille	1
D	Pot à graisse	1
E	Plans de travail des côtés	2
F	Panneau de contrôle	1
G	Pieds avec ouverture pour essieux	1
H	Essieu	1
I	Roues	2
J	Plateau de fond	1
K	Poignée de couvercle	1
L	Brûleur	1
M	Charnière	4

N	**Bouton d'allumage**	**1**
O	**Bouton régulateur gaz**	**2**
P	**Valve de gaz**	**1**
Q	**Supports**	**2**
R	**Pierres de lave**	**1,5 Kg**



Détails techniques

BBQ Grill Gaz: Broilfire

Categorie Gaz: I3B/P (30)

Gaz et pression: Mélange Butane et Propane 30mbar

Consommation: 400 g/h (G30) / 394 g/h (G31)

Puissance: 5.5 kW

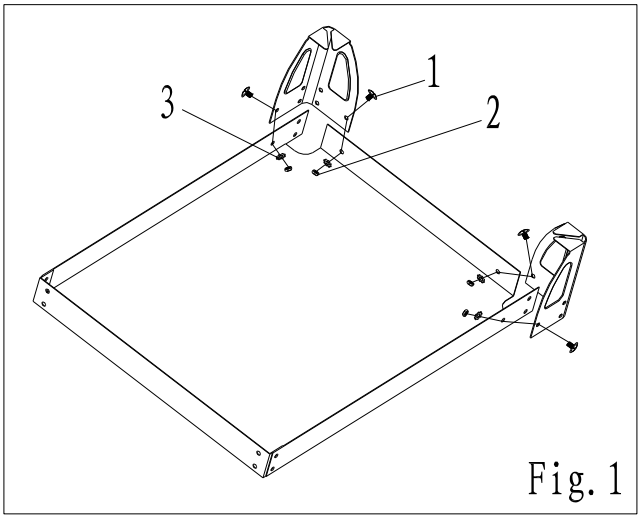
Identifiant Pulvérisateur: 118

vous avez besoin de:

Une clé à bougies 8 mm ou une pince et un tourne-vis

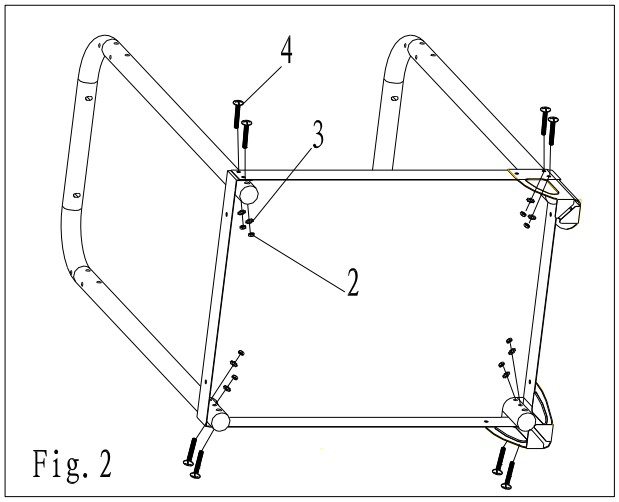
Montage:

1.



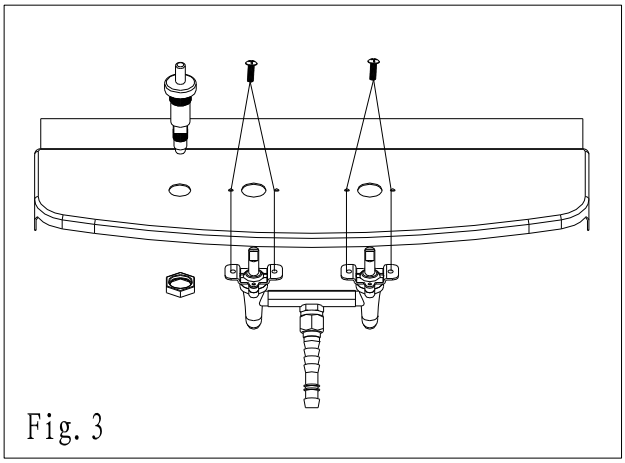
1. Placez la plaque de fond du BBQ (J) à l'envers sur un sol égal. Attachez les supports (Q) avec les boulons (1) les anneaux (2) et les écrous. en moeren (2) **voir fig.1**

2.



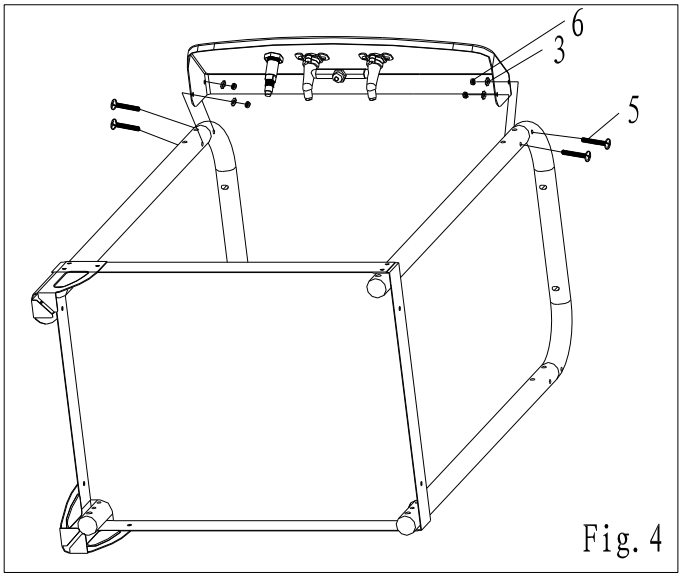
2. Attachez les pieds sur la plaque de fond (J) avec des boulons (4) les anneaux (3) et les écrous (2) **Voir fig.2**

3.



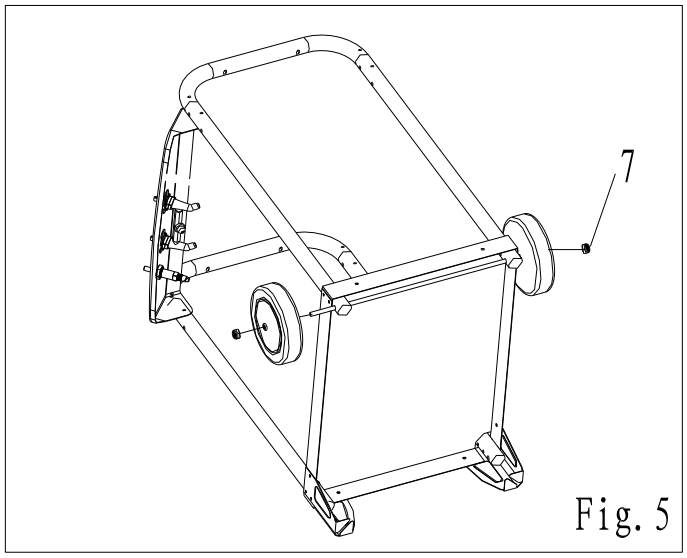
3. Dévissez les 2 boulons de la valve de gaz (P) et attachez le panneau de contrôle (F) sur la valve de gaz. Attachez maintenant le bouton d'allumage (N) sur le panneau. Ne le vissez pas encore entièrement! **Voir fig. 3**

4.



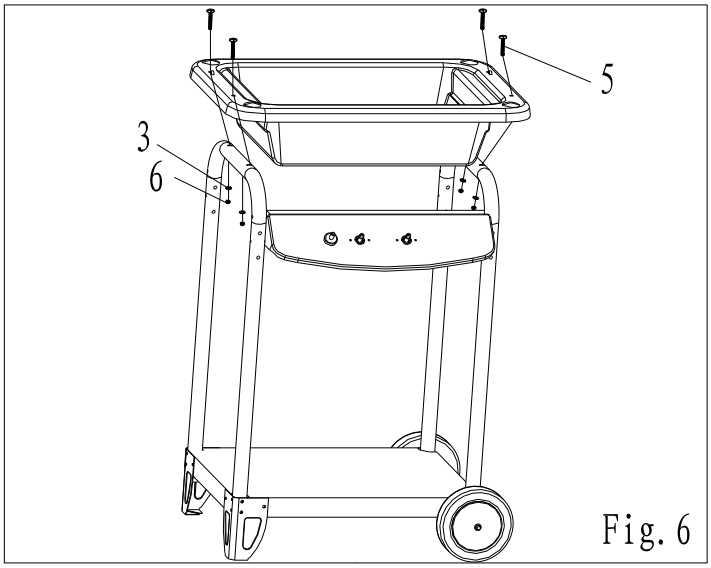
4. Placez le panneau de contrôle (F) sur les pieds avec les boulons (5) les anneaux (3) et les écroux (6) Ne les vissez pas encore entièrement! **Voir fig.4**

5.



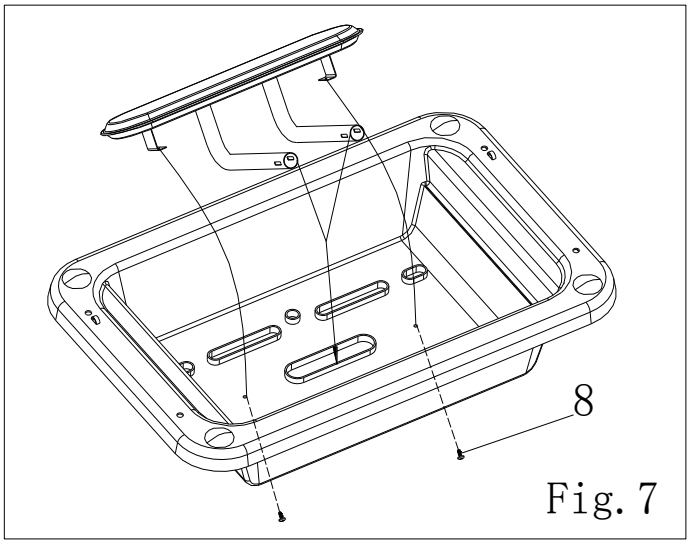
5. Mettez le trolley (support avec roulettes) sur le côté (les supportes vers le bas) et glissez l'essieu (G) à travers les trous des pieds. Glissez ensuite les roues sur les bouts de l'essieu. Attachez l'écrou auto-fixant (7) **Voir fig.5**

6.



6. Redressez le Trolley et attachez le fond du BBQ (A) sur le Trolley avec les boulons (5) les anneaux (3) et les écrous (6) Ne vissez pas encore entièrement! **Voir fig.6**

7.

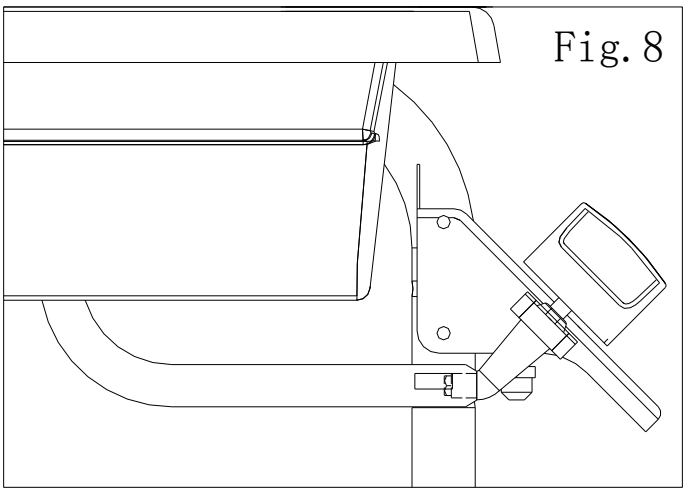


7.

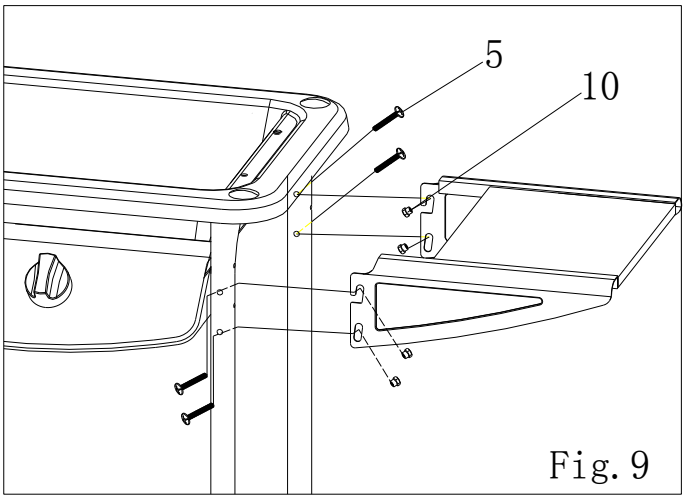
Placez le brûleur (L) dans le BBQ. Attachez les 2 tuyaux de gaz aux raccordsZet de Brander (L) in de BBQ. **fig. 8** et fixez le brûleur avec les boulons(8)

Fixez maintenant le câble de l'allumage Piëzo à la bougie du brûleur **Voir fig, 7 & 8**

8. Fixez maintenant le panneau de contrôle et le trolley au fond du BBQ. Vissez maintenant tous les boulons et les écrous.

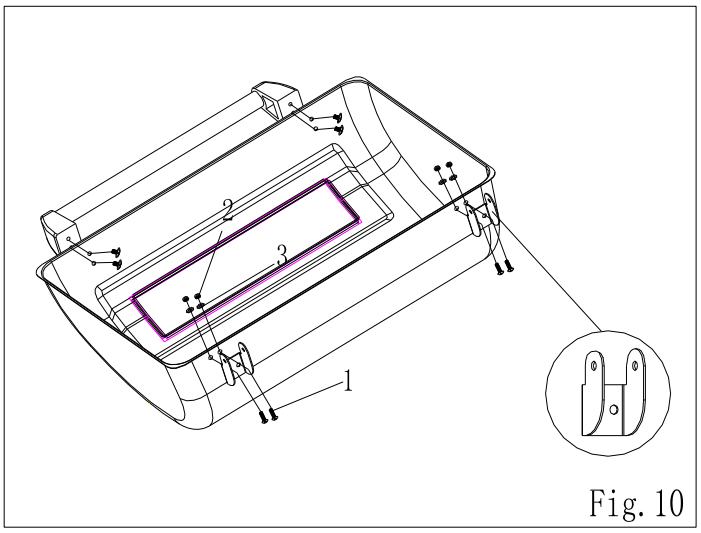


9.

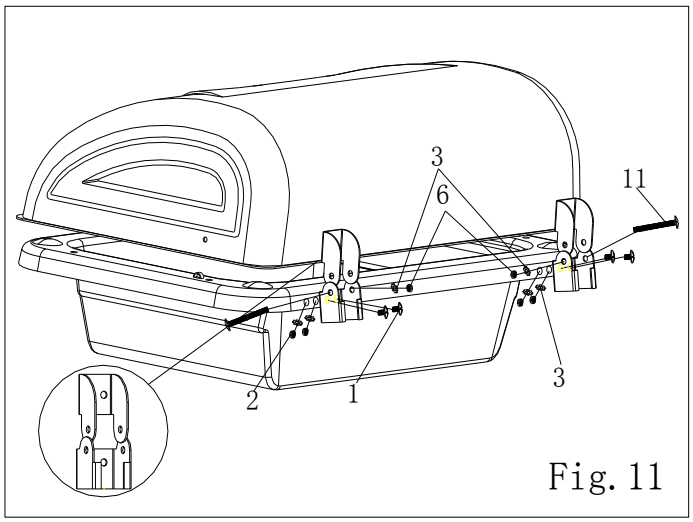


9.Placez les plans de travail (pièce E) sur les deux pieds avec les boulons (5) et l'écrou (10) et vissez les bien. **Voir Fig. 9**

10.

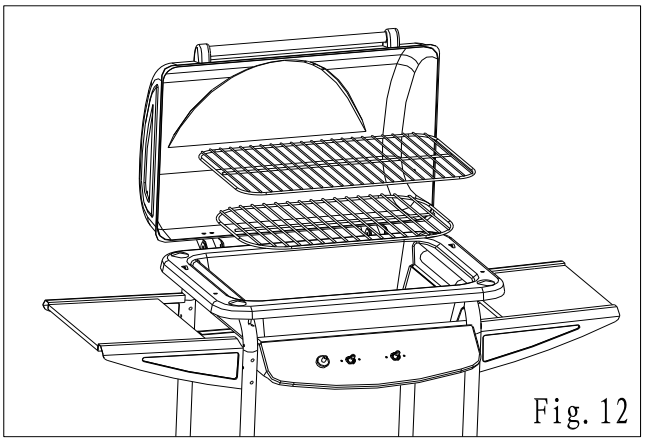


10. Dévissez les boulons de la poignée (pièce K) et fixez la poignée sousle couvercle (pièce A) avec les mêmes boulons. Placez les charnières (pièce M) à l'arrière du couvercle par les 4 boulons (1) les anneaux (3) et les écrous (2) **Voir fig. 10**



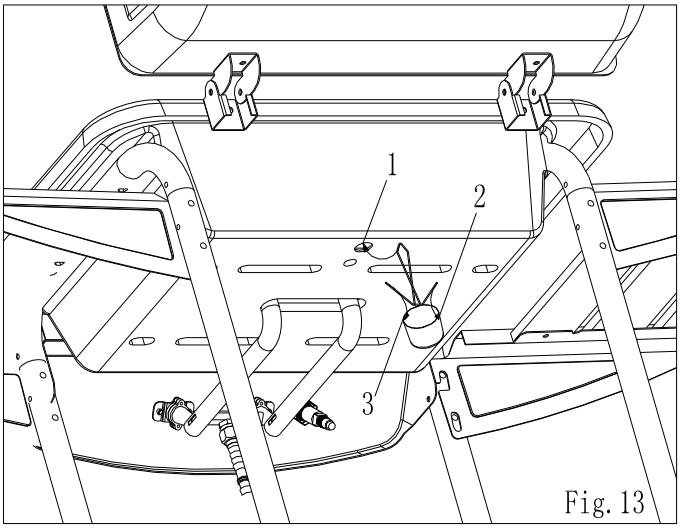
11. Placez les charnières (pièce M) sur le bac du BBQ (pièce A) par les 4 boulons (1) les anneaux (3) et les écrous (2). Reliez ensuite les charnières du couvercle au BBQ par moyen des 2 boulons (11), les anneaux (3) et les écrous (6) **Voir fig. 11**

12.



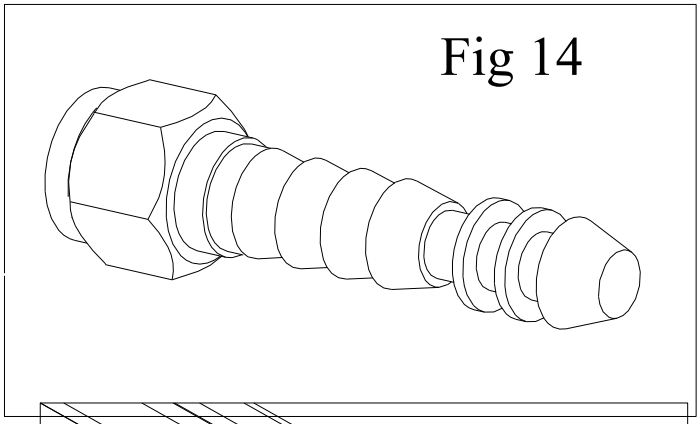
12. Si vous utilisez le BBQ avec des pierres de lave, placez la grille des pierres de lave pièce B) en premier dans le BBQ en dessus du brûleur. Ensuite vous ajoutez les pierres de lave (pièce R) et repartissez-les sur la grille, puis vous placez la grille (pièce C) en dessus des pierres de lave. **Voir Fig. 12.**

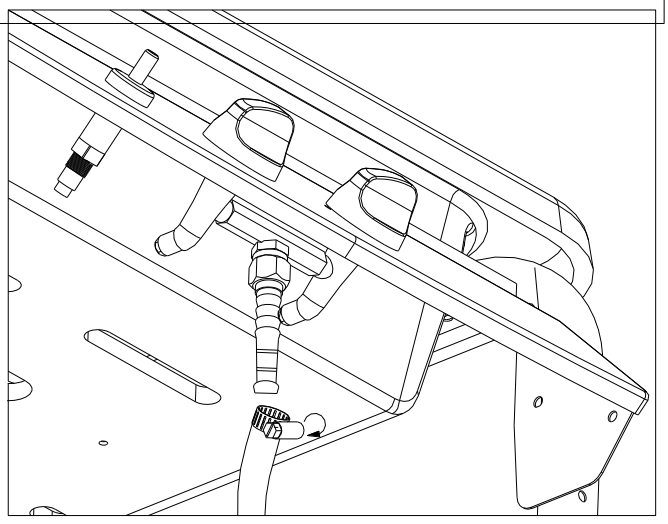
13.



13. Suspendez maintenant le pot de graisse sous le BBQ.**Voir fig.13**

14.





14. Fixez le pilier de tuyau (pièce 13) au BBQ **Voir fig. 15** Vissez le bien.

Attachez le tuyau de gaz (pièce 12) au pilier de tuyau (pièce 13) et fixez le bien avec le serre-tuyau (pièce 14)

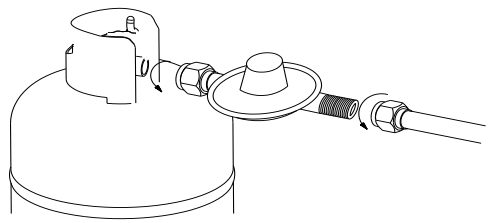
Montez le détendeur (9) de l'autre côté du tuyau et vissez le bien.

Avant de monter le détendeur sur la bouteille de gaz, ouvrez le robinet de gaz pendant une seconde et refermez-le. Ainsi l'air s'échappe et vous évitez les obstructions. Attachez maintenant le détendeur à la bouteille de gaz.

Pour un branchement correct vous avez besoin d'un détendeur propane/butane certifié de 30 mbar. Faites-attention que le tuyau ne soit pas tourné ou plié en deux pendant que vous le branchez.

Tout ceci doit être fait à l'extérieur avec une bonne aération.

Fig.16

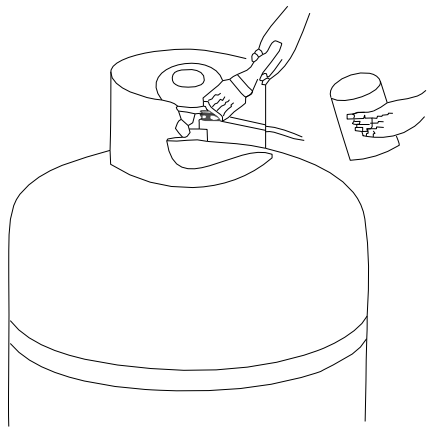


Evitez de fumer et évitez le contact avec le feu ouvert à proximité de ce BBQ et pendant le branchement du détendeur sur la bouteille de gaz.

Branchez uniquement une bouteille bien remplie au BBQ. La bouteille de gaz doit uniquement être utilisée en position verticale (debout) et doit être éloignée du BBQ de 50 cm. Rassurez-vous que la bouteille soit bien fixée et qu'elle soit stable . Tous les branchements doivent être bien fermés et vissés. Contrôlez l'anneau en caoutchouc. Il doit être propre, sans cassures. Remplacez-le régulièrement.

15. Contrôle de fuite de votre BBQ Voir fig 17 & fig 18

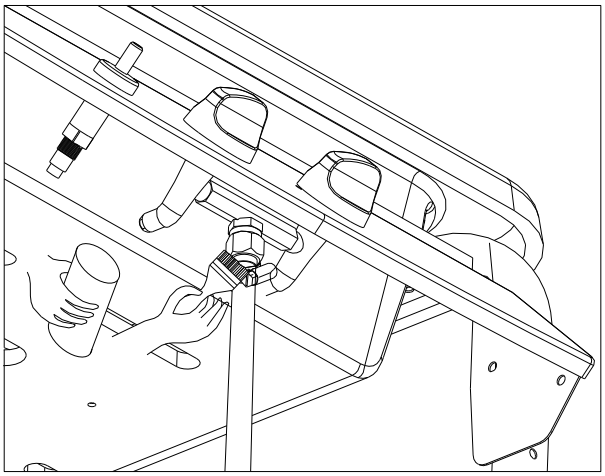
Fig.17



15. Une contrôle de fuite doit être effectuée régulièrement. Chaque fois que vous changez de bouteille de gaz ou que vous détachez ou attachez le détendeur.

Une contrôle de fuite doit toujours être effectuée en plein air. Evitez de fumer et evitez le feu ouvert et éloignez en tout temps les produits inflammable de ce BBQ.

Fig. 18.

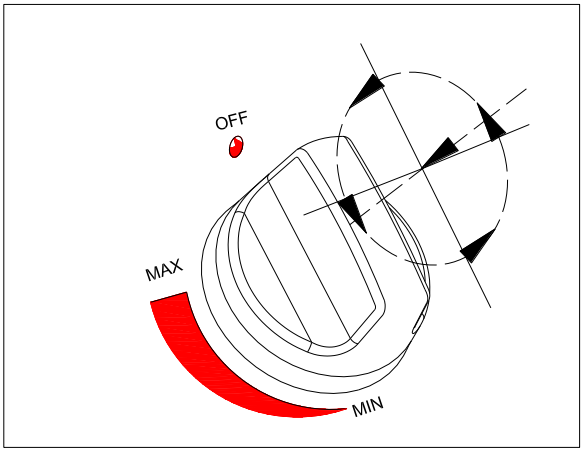


Après avoir monté le détendeur, verifiez que tous les robinets de la bouteille de gaz et du BBQ soient fermés. Ouvrez ensuite le robinet de la bouteille de gaz et contrôlez les branchements jusqu'au BBQ avec une éponge et de la mousse à savon. (50%) ou utilisez un spray-cherche-fuite. Savonnez tous les branchements. En cas de fuite, des boules de savon se formeront. En ce moment, refixez bien tous les branchements et contrôlez à nouveau.

Si vous n'êtes pas capable d'arrêter la fuite, prenez contact avec votre fournisseur pour une solution adéquate. N'utilisez pas d'appareils électriques et évitez de fumer. Eloignez le BBQ du feu ouvert et des produits inflammables.

Instructions d'utilisation de votre BBQ à gaz

N'utilisez jamais votre BBQ à gaz à l'intérieur ou dans des pièces fermées. Utilisez-le uniquement en plein air. Evitez de fumer et éloignez les produits inflammables de votre BBQ.



1. **Instructions d'allumage**:

   1) Ouvrez le couvercle du BBQ avant de commencer.

   2) Ouvrez le robinet de la bouteille à gaz.

   3) Gardez distance du brûleur pendant l'allumage.

   4) Appuyez sur le bouton dans la position OFF et tournez le à gauche (contre la montre) pour l'alimenter de gaz. Gardez le bouton dans cette position et appuyez sur l'allumage Piëzo.

   5) Répetez N° 4) jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

2. **Comment éteindre votre BBQ à gaz.**

   Quand vous aurez fini votre barbecue, fermez le robinet de la bouteille de gaz et fermez le bouton de reglage jusqu'à la position OFF. Ne touchez pas le BBQ, car il est chaud. Vous pouvez vous brûler.Gardez le robinet de gaz toujours fermé quand le BBQ ne fonctionne pas.

   Faire la cuisine sur votre BBQ

   Branchez et allumez votre BBQ correctement.

   Rechauffez le BBQ entre 6 et 10 minutes avant de commencer.

   Ne couvrez jamais plus de 50% la grille de cuisson., afin d'éviter l'endommagement par la chaleur. La chaleur doit bien pouvoir passer, également en utilisant les pierres de lave. Les pierres de lave ne doivent pas couvrir la grille entière.

Entretien de votre BBQ

A). **Nettoyage:**

N'utilisez jamais des aérosols (des vaporisateurs) ni des produits à polir ni les produits contenant des acides. Ces produits peuvent provoquer la corrosion et endommager vote BBQ.

Barbecue Body :

Enlevez régulièrement les restes de graisse du BBQ par moyen d'un outil en caoutchouc ou en bois. Utilisez de la mousse de savon bien chaude et un torchon ou une brosse en nylon. Ne trempez jamais votre BBQ dans l'eau et faites attention que l'injecteur de gaz ne se mouille jamais ou qu'il rentre en contact avec des saletés ou de la graisse.

Brûleurs:

Laissez les brûleurs allumés en position MAX pendant 5 minutes après votre barbecue. Les brûleurs se nettoieront ainsi.

En cas de grandes saleté, grattez les brûleurs avec une brosse et de la mousse à savon bien chaude après les avoir fait brûler en position MAX pendant 5 minutes.

Mettez des gants protecteurs afin d'éviter les brûlures.

En cas de besoin enlevez le brûleur du BBQ et brossez le. Ouvrez bien tous les trous. Utiliser pour cela une trombône dépliée ou un cure-dent.

Tuyau de gaz et Détendeur:

Contrôlez le tuyau de gaz et le détendeur à chaque utilisation. Vérifiez les fuites, déchirures, rouille et autres endommagements. Coontrôlez également De gasslang en gasdruk regelaar moeten elke keer bij gebruik gecontroleerd worden. Controleer op lekkage, breuken en of scheurtjes, roest en andere beschadigingen, bij twijfel vervang deze. Controleer evenzo de afdichtings rubber in de gasregulator en zo nodig vervang deze. Vervang elke 5 jaar de gasslang en gasregulator of eerder indien nodig

3. **Barbecue:**

Chaque modification et adaptation de ce BBQ est interdit et peut provoquer une incendie ou un endommagement. Utilisez uniquement des pièces fournies par le fournisseur. Détachez toujours la bouteille de gaz avant tout entretien.

Le brûleur de gaz et l'injection doivent être contrôlés en sortant le brûleur du BBQ. Utilisez une petite clé (8) pour sortir d'injecteur du raccord (tourner à gauche). Toute graisse et saleté doit être enlevé avec par exemple une trombone ou un cure-dent afin d'ouvrir les petits trous bouchés. Replacez l'injecteur mais ne le vissez pas trop fort.

Transport de votre BBQ:

Bouteille de gaz:

La bouteille de gaz doit toujours être transportée en position verticale (debout). Ne la placez jamais en position horizontale. Le robinet doit être fermé. Ne placez jamais la bouteille de gaz dans des endroits sensible à la chaleur comme en plein soleil ou dans une voiture fermée. Gardez les enfants à l'écart de la bouteille de gaz.

Barbecue et Trolley:

Ne déplacez pas le BBQ pendant que vous l'utilisez. Fermez tous les robinets et détachez la bouteille de gaz du BBQ avant tout déplacement. Laissez le BBQ se refroidir avant le déplacement. Enlevez le pot de graisse et nettoyez-le avant de déplacer le BBQ. Faites en sorte que le tuyau de gaz ne soit pas en contact avec des pièces chaudes.